

## Investigadores de CUCEI comparten capacitación a SADER en materia de inocuidad

Contarán con mejores herramientas para desempeñar sus actividades como capacitadores y certificadores de los productores y comercializadores agropecuarios

Investigadores del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI) participaron en una serie de capacitaciones en materia de Inocuidad Alimentaria para funcionarios de la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA) de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Jalisco (SADER).

La doctora Ofelia Rodríguez García, jefa del Laboratorio de Microbiología e Inocuidad de Alimentos de CUCEI y encargada de estos cursos-talleres, explicó que se diseñó un programa de capacitación para que los funcionarios se actualicen en la materia.

“Con estos cursos el personal de la ASICA contará con mejores herramientas para desempeñar sus actividades como capacitadores y certificadores de los productores y comercializadores agropecuarios, lo que se traducirá en alimentos con mejor calidad e inocuidad para la población del Estado de Jalisco”.

A través de esta serie de cursos y talleres, los funcionarios aprenderán mediante ejercicios prácticos sobre normas internacionales aplicables en la industria alimentaria, pero también conocerán sobre técnicas microbiológicas para analizar muestras de productos y otros procesos que garantizan la inocuidad en los alimentos.

La investigadora explicó que esta capacitación se enfocó en actualizar a los funcionarios a través de dos cursos-talleres en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, mejor conocido como HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*).

“Es un sistema que se desarrolló como una medida urgente para proveer alimentos inocuos a los astronautas, y se emplea en la industria de procesados”, detalló. Y agregó que este tipo de actualizaciones son útiles para minimizar la presencia de peligros o agentes que dañan la salud de los consumidores al consumir alimentos.

Esta capacitación contempló cinco cursos: Desarrollo e Implementación de Planes de HACCP; HACCP Avanzado: Verificación y Validación; Controles Preventivos para Alimentos para Consumo Humano; Reglamento de Productos Agrícolas Frescos, y Planes de Muestreo y Métodos de Recolección de Muestras.

“El primero es un proceso sistémico que utiliza la ciencia y la técnica para definir procesos en la industria de procesados e identificar peligros y controlarlos, que es la temática principal. ¿Qué significa controlarlos? Significa prevenir el ingreso o reducir su número, impedir que se formen toxinas en el alimento, esas son las principales medidas de control”.

Estos cursos están avalados por organismos como la Alianza Internacional de HACCP o el Instituto Internacional de Capacitación para la Inocuidad de Alimentos, por lo que, gracias al aval de estas instituciones, los funcionarios que acrediten la capacitación no sólo serán certificados por la UdeG, sino que el reconocimiento será internacional.

“Es una manera de comprobar que estas personas han recibido una capacitación que está estandarizada y acorde a como lo marcan agencias regulatorias como la FDA de Estados Unidos, que rige en gran parte la mayoría de los alimentos para consumo humano”.

Además de la doctora Rodríguez, en este curso participaron otros especialistas del CUCEI, como la doctora Julia Aurora Pérez Montaña, el maestro Jorge Adrián Múñiz Flores, así como la doctora Elisa Cabrera Díaz, del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), el doctor Alejandro Castillo Ayala, de la Universidad de Texas y el consultor independiente experto en certificaciones Humberto Maldonado.

Destacó que se trata de instructores líderes reconocidos internacionalmente y por las alianzas u organizaciones que acreditarán a cada participante de los cursos.

### **Fortalecen relación entre instituciones**

La doctora Rodríguez García resaltó que uno de los principales objetivos de estos cursos es fortalecer los conocimientos de los funcionarios, sin embargo, recuerda que no es la primera ocasión en la que este sector gubernamental se acerca a la academia.

De acuerdo con la investigadora, tanto ella como la doctora Refugio Torres Vitela, jefa del Departamento de Farmacología de CUCEI, y la doctora Elisa Cabrera del CUCBA, fueron invitadas al debate en torno a la Ley Agroalimentaria del Estado de Jalisco, iniciativa en la que emitieron observaciones y recomendaciones para garantizar y mejorar el tratamiento de los alimentos.

Ese fue uno de los acercamientos entre la SADER e investigadores de CUCEI, posteriormente, la Secretaría buscó la asesoría de los especialistas universitarios.

“Pidieron que lleváramos a cabo estos cursos de capacitación acordes o basados en la Ley de Modernización e Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés), o ‘Ley Obama de Estados Unidos, debido a que si los productores no aplican esos pasos o no cumplen con sus reglamentos de esta ley, no podrán comercializar ni exportar sus productos”.

### **Atentamente**

**"Piensa y Trabaja"**

**"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"**

**Guadalajara, Jalisco, 22 de enero de 2021**

**Texto: CUCEI**

**Fotografía: Cortesía CUCEI**

**Etiquetas:**

[Ofelia Rodríguez García](#) [1]

---

**URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/investigadores-de-cucei-comparten-capacitacion-sader-en-materia-de-inocuidad>

**Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/ofelia-rodriguez-garcia>